

MENUS ECOLES - Lundi 5 mai - Vendredi 9 mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Vendredi

Salade de maïs et emmental



Salade de lentilles



Salade verte vinaigrette



Betterave - œuf mimosa



Ravioli légumes du soleil BIO



Fricassée de volaille



Blanquette de poisson



Boulettes de bœuf à la provençale



Sauce tomate



Riz pilaf



Haricots verts



Boulgour



Yaourt nature



Emmental



Yaourt aromatisé BIO



Fromage blanc



Fruit de saison



Compote de pommes



Fruit de saison

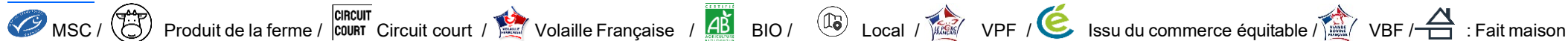


Fruit de saison



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la serre municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
- Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

LABELS :



ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfités